



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 43

Malartic : 40 ans...et un R. E. R. S.

Quarante ans; deux générations ! Que retenir de tout ce temps passé ? Pourquoi ce quartier est devenu ce qu'il est maintenant, et pourquoi, finalement, un Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs s'y est-il implanté ?

Pour faire court, disons que l'ambiance y était devenue propice. Le R.E.R.S. est né au sein de l'association MVM qui avait elle-même vu le jour un an auparavant après le dynamisme de la fête des 25 ans du quartier et a donc pu bénéficier de sa structure.

Le R.E.R.S. a été soutenu dans son développement par les réseaux environnants, aujourd'hui disparus, dont la vitalité faisait notre admiration : Bordeaux, Floirac, Mérignac ...

Les rencontres mensuelles inter-réseaux permettaient de répondre à nos questions communes.

Avec eux, nous avons appris et retenu que pour évoluer nous avons besoin de l'expérience des autres.

Bien sûr, c'est écrit dans la charte des réseaux, mais en le vivant, c'est plus évident !

Comme le quartier, le réseau a évolué. Un trimestre après l'autre, la "Bouteille A la Mer", dont ce N° est le quarante-troisième, en garde la trace : nouveaux participants, nouveaux échanges, nouveaux témoignages, rencontres collectives renouvelées ...

Ce trimestre-ci, **la réunion-rencontre du 20 avril a été élargie aux autres Réseaux girondins :**

Y participaient 17 personnes, dont une du RERS de Saint Aubin du Médoc, deux de Bordeaux souhaitant créer un réseau et une étudiante de l'IRTS. Cette réunion a apporté son lot de nouveautés : de nouvelles offres et demandes de savoirs, mais aussi, la proposition d'un échange collectif sur le cinéma, lequel a déjà fait ses premiers pas.

Lors de cette soirée, l'idée d'une formation à l'animation d'un réseau, organisée localement et à destination des réseaux aquitains, a été retenue et est en cours de mise au point. Cette formation, si elle peut avoir lieu, permettra à de nouvelles personnes d'approfondir la démarche du RERS et de le renouveler, de chercher à toujours être vigilant à la pratique de la réciprocité qui en fait sa force.

Parce qu'il participe au **développement du lien social, le réseau s'intéresse à "l'agenda 21"**. Il était présent à la réunion organisée par la mairie de Gradignan, le **10 mai au Solarium** et il a **été invité à celle initiée par la CUB, le 29 mai à Bordeaux**. Pour l'une comme pour l'autre, il est bien difficile de savoir si les paroles entendues seront suivies de réalisations : une épicerie sociale et solidaire à Gradignan et une "accorderie"(*) dans la CUB ?

En attendant, **grâce à votre participation, le réseau continue à vivre et à nous enrichir**. Merci à vous tous, bonnes vacances et à très bientôt.

L'équipe du réseau

(*) Une accorderie pratique les échanges de savoirs et de services -mais pas les échanges de biens- avec une comptabilité en "heure" en ayant pour principe qu'une heure de service rendu est égale à une heure de service reçu. Les premières accorderies se sont développées au Québec et il y en a maintenant une à Paris.

Un nouveau groupe d'échange vient de se créer :

Echanges autour d'un film

Ce mercredi 2 mai, par une chaude journée de printemps, nous nous retrouvons, 6 à 8 personnes, en fin d'après-midi, au cinéma Jean Eustache de Pessac. Nous avons décidé de voir le film surprise.

Nous y voilà, la « clim » est un peu forte, mais le temps néanmoins passe très vite dans le noir. Nous venons de voir « Almanya », comédie dramatique allemande. Nous nous retrouvons à la sortie pour discuter de ce très beau film que tout le monde a aimé. Il relate, dans les années 60, l'arrivée d'une famille turque en Allemagne. Ce film traite de la complexité de l'immigration et de l'identité ; histoire émouvante : « suis-je Allemand ou Turc ? » C'est la question que se pose le petit garçon de six ans lors d'un match de football, alors que ni l'équipe allemande, ni l'équipe turque, ne veulent de lui. Mais il y a aussi des pointes d'humour, car le choc culturel est intense, mais également très drôle.

Nous avons passé une bonne soirée, c'est sûr nous recommencerons...

Claudine

Sommaire

Malartic a 40 ans ... et un RERS	P 1
Nouveau groupe d'échange : Cinéma	P 1
Soirée ADN	P 2
Expérience de voyage : Madagascar	P 2
Sorties de Photos en Balade	P 3
Echange culinaire : La Lamproie	P 3
Atelier cuisine : Nouvel an iranien	P 4
Repas "fleurs".	
Conseils de jardinage de Nicole	P 4

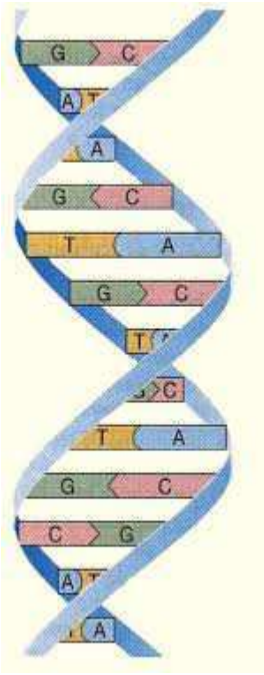
Les Prochaines Permanences :

Devant le centre commercial de Malartic :

10 h 00 à 11 h 30

Samedi 08 sept 2012

Soirée infos sur l' ADN



Il y a quelques années, j'avais déjà assisté... à une rencontre autour de la question des OGM et le sujet m'avait beaucoup intéressé.

Alors quand j'ai su qu'une soirée était proposée le 6 juin sur le thème de l'ADN je suis revenu dans l'espoir de mieux connaître ce domaine si important.

C'est Monique Carteyron qui nous a expliqué **comment notre « patrimoine génétique » est codé dans nos gènes et dans notre ADN.**

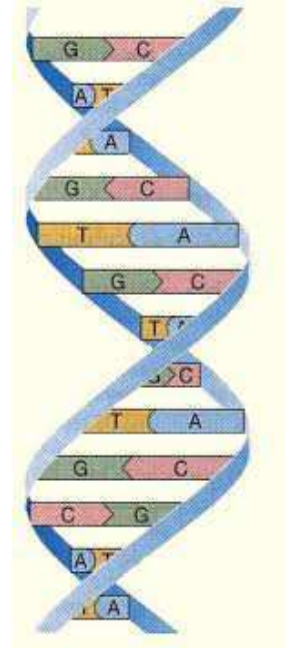
Avec beaucoup de clarté, elle a su nous expliquer comment tous les êtres vivants – bactéries, plantes, animaux et hommes - ont pu se « construire » à partir de ce code génétique qui est inscrit et mémorisé dans l'ADN.

Nous avons découvert comment la vie s'organise à partir de cet ADN. Mais je me doutais bien que beaucoup d'autres fonctions étaient nécessaires pour qu'un être vivant se développe et se reproduise. Justement, Monique nous a décrit ce qu'est **la cellule**, cet élément de **base du vivant**, comment elle peut vivre, se reproduire, comment elle fonctionne.

Comme lors de la discussion sur les OGM, nous avons pu entrevoir **les progrès**, mais aussi **les problèmes**, engendrés par cette science nouvelle, la **biologie moléculaire**.

Merci Monique pour tes explications.

Alain Marguet



Expérience de voyage

Ce jeudi 26 avril, nous sommes partis à **Madagascar**, avec Antoinette, qui nous faisait part de son très beau voyage dans la Grande Ile : **L'île rouge**.



Elle nous a raconté, diapos à l'appui, son périple avec un groupe d'amis, et un guide du pays.

Arrivés à Antananarivo, la capitale, ils ont fait une petite incursion à l'ouest dans le village d'Ampéfy pour découvrir cascade, geysers et la vie rurale des hauts plateaux.

Vers l'est ils traversèrent des zones de forêts tropicales avec une faune et flore très variée : les caméléons, les geckos, ces sortes de lézards qui ont des ventouses aux pattes, ces grenouilles multicolores : blanches, vertes, noires et même la grenouille tomate ... ce fut la découverte en pirogue de la côte Est avec ses mangroves sur le canal de Pangalanes, le long de l'océan indien, puis ensuite de

Manakara ; par un train local de transport de voyageurs et marchandises. Ils ont traversé les bananeraies, les rizières, les ponts puis stoppé dans des petites gares animées par les vendeurs de produits locaux : pommes-cannelles, ananas, beignets de bananes, poivres divers, vanille...., puis après avoir chargé les ballots de riz, régimes de bananes, paniers d'oranges pour vendre en ville, ils atteignirent les hauts plateaux à Fianarantsoa après 170 km prévu en 7H ! pour eux, ce sera 11H30 de voyage. Que d'images magnifiques : paysages, sourires, **scènes de la vie** quotidienne.



Dans le sud, ils sont allés au parc d'Isalo, véritable désert montagneux où ils ont discuté avec les **lémuriens**, ces animaux omniprésents dans l'île.

Nous avons pu voir les hommes faire des cocotes avec un aluminium de récupération, dans des conditions bien difficiles. L'artisanat est très présent : broderie, marqueterie avec des bois précieux, fabrication d'objets divers avec de la corne de **zébu**, la confection de miniatures de voitures, camions vélos fait avec de la récupération de boîte de conserves, canettes de soda, bois, plastiques, de tuyaux de perfusion, ressorts divers,.... tous ces objets que nous

avons admirés, Antoinette en ayant rapporté quelques uns.

Il me revient également les sorties sur l'océan, pour la plongée et la pêche, dans ces bateaux à balanciers, où les pêcheurs semblaient si à l'aise !

Le commentaire d'Antoinette était imprégné de fraternité, elle décrivait les gens de là-bas avec une grande amitié. Je me suis sentie proche, et désireuse d'aller là-bas !

Enfin nous avons dégusté de délicieux gâteaux, et goûté au rhum arrangé avec de la vanille de là bas!

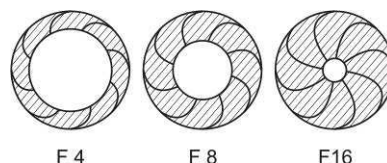
Merci à Antoinette pour son don de simplicité et de proximité.

Annie



Photos en balade en échange inter-réseaux avec St Aubin – atelier collectif photographie.

Le 25 février et le 24 mars 2012, Jean Albert du RÈRS de St Aubin du Médoc nous initiait aux techniques de la prise de photo en réglage manuel (rapport entre vitesse et ouverture de diaphragme, mise au point, etc.).



La technique bien connue des passionnés de photographie argentique n'a pas convaincu tous les nouveaux adeptes de la photo numérique et de la simplicité des réglages programmés de nos petits appareils de plus en plus performants. Mais cette rencontre nous a permis de connaître une autre forme d'échange, plus technique, et rappelé des souvenirs pour certains. Notre groupe sait qu'il peut compter sur un conseil éclairé d'un autre groupe du réseau d'échange de savoirs.

Photos en balade à la brocante de la place des Quinconces.

Nous ne risquons pas vraiment le phénomène de "surexposition" en ce jour de 22 avril pluvieux. Mais cela n'arrêta pas notre recherche de la photo insolite du moment.



Martine

Photos en balade au zoo de La Palmyre à Royan.

Quelques images qui parlent d'elles-mêmes ...



Merci à Michel L.

Echange culinaire sur la lamproie à la bordelaise

Le Samedi 24 Mars au matin, Françoise et moi prenons la route de Rauzan où nous sommes attendues par Francine, Jacques et leurs amis dans un cadre merveilleux.

Douze belles lamproies se tortillent dans le bac, j'ai juste le temps de les caresser et de me réfugier dans la cuisine avant que les hommes ne les tuent et les pendent pour récupérer leur sang : étape trop dure pour moi ! J'ai l'impression d'être dans l'émission "les escapades de Petitrenaud", Francine, Christiane et moi faisons revenir les blancs de poireaux que nous avons apportés et qui vont cuire dans le vin flambé durant une heure. Pendant ce temps Jacques et Gérard saignent, lavent, découpent et assaisonnent les lamproies qui vont macérer 2H le temps d'un excellent repas animé par Gérard et moi, tous deux d'origine basque. Puis le moment de faire cuire durant 2H les lamproies dans cette bonne sauce que nous les femmes, avons préparée, est arrivé. Je suis rentrée à la maison avec mes quatre bocaux de lamproie à faire stériliser et enchantée de cette belle journée de découverte culinaire. Un grand merci à Francine et Jacques.



Marie Louise.

ATELIERS CUISINE

Repas de nouvel an iranien – Naw Ruz :



Après un apéritif élaboré par Fari, un champagne de bureau, Fari et son amie nous ont fait goûter à quelques plats traditionnels du nouvel an iranien ce samedi 31 mars. Françoise et sa jeune assistante ont joliment décoré la nappe de fête (toute peinte à la main), aux couleurs du printemps pour cette occasion.

Au menu :

Une salade Shirazi (concombre, tomates, huile d'olive ...), un Masto Khiar (yaourt au concombre) en entrée, un Polo Zérechk (riz aux aïrelles, recette toute particulière où le "tour de main" est indispensable) pour accompagner le Tchélo Morgh plat de dinde et légumes cuits à l'étouffé au four pour garder son moelleux, une glace à l'eau de rose et un Choleh Zard (pudding au safran) pour le dessert.

Fari nous a expliqué que ce repas était aussi l'occasion de fêter le printemps et la renaissance de la nature. A cet effet, les tables sont décorées de coupes de jeunes pousses. Les jeunes filles à marier font un nœud avec ces herbes tout en faisant un vœu à réaliser dans l'année.



Martine

Repas « Fleurs » :

Samedi 12 mai, Françoise nous a convié, ma fille Marie et moi, à un repas « Fleurs ». Le but était de cuisiner des fleurs ou plantes comestibles inhabituelles.



Nous sommes arrivées vers 19h45 et nous avons vu tout le monde à la tâche, en train d'éplucher une impressionnante quantité de bambous ! Jusque-là, j'ignorais même qu'on pouvait les manger ! Nous les avons coupés en rondelles et fait blanchir. Puis, nous nous sommes attelés au nettoyage des radis que nous avons coupés en forme de fleurs, c'était vraiment très réussi. Les hommes ont commencé à s'occuper des orties pour préparer une soupe.

La table était joliment décorée, toujours sur le thème des fleurs avec de belles compositions, mêlant **salade et pétales de rose**, d'autres pétales étaient dispersées ça et là. Quand tout a été prêt, nous sommes passés à table. Nous étions 13 !



Des cakes aux orties accompagnaient le bissap (boisson à base de fleurs d'hibiscus) en guise d'apéritif, puis la soupe d'orties ramassées le matin même, fut suivie de radis fleurs et de **beurre salé, incrusté de fleurs de bourrache, de mauves et de pétales de rose**. Les pousses de bambous ont été préparées en salade avec du thon et une vinaigrette.



Faute d'ail des ours, c'est une omelette à la ciboulette que nous avons dégustée, avec une salade de mâche aux fleurs.

Puis nous sommes passés au dessert : des beignets d'acacias que Marie et moi avons confectionnés à la fin du repas. Nous en avons profité pour souhaiter un joyeux anniversaire à Marc !



C'était une très belle soirée : bravo aux cuisiniers et à leur inventivité !

Anne-Claire et Marie.

CONSEILS DE JARDINAGE DONNES PAR NICOLE

JUILLET :

C'est le mois pour :

- ☞ Tailler les vivaces à floraison saisonnière.
- ☞ Planter les iris.
- ☞ Arroser.
- ☞ Semer les bisannuelles.
- ☞ Nourrir les plantes saisonnières.

Les floraisons du mois :

Buddleia - Genêt d'Espagne
Millepertuis - Potentille - Sauge
Passiflore - Rudbeckia.

Proverbe :

- o Si le 1er Juillet est pluvieux, tout le mois sera douteux.
- o Juillet ensoleillé remplit cave et grenier.

AOUT :

C'est le mois pour :

- ☞ Bouturer (après le 15 Août)
- ☞ Planter les pivoines.
- ☞ Couper les fleurs fanées.

Les floraisons du mois :

Abutilon - Bougainvillée - Canna
Dahlia - Glaïeul - Lagerstroemia
Pois de senteur - Zinnia
Reine Marguerite.

Proverbe :

- o Tels les trois premiers jours d'Août
- Tel le temps de l'Automne.
- o Temps trop beau en Août
- o Annonce Hiver en courroux.

SEPTEMBRE :

C'est le mois pour :

- ☞ Arroser et désherber.
- ☞ Bouturer.
- ☞ Planter en divisant les vivaces.
- ☞ Semer la pelouse.

Les floraisons du mois :

Amarante - Aster - Nérine
Anémone du Japon
Vendangeuse.

Proverbe :

- o Septembre se nomme le Mai de l'Automne.
- o Septembre en sa tournure, de Mars fait la tournure.

Profitez des orages d'été pour récupérer l'eau de pluie afin d'arroser vos jardins.

BONNES VACANCES A TOUS

PERMANENCE DE LA RENTREE :

SAMEDI 08 SEPTEMBRE 2012 - DE 10 H 00 A 11 H 30